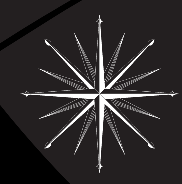
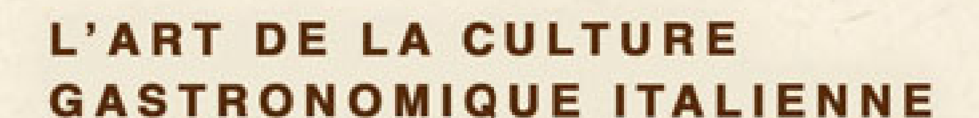
Nord Sud

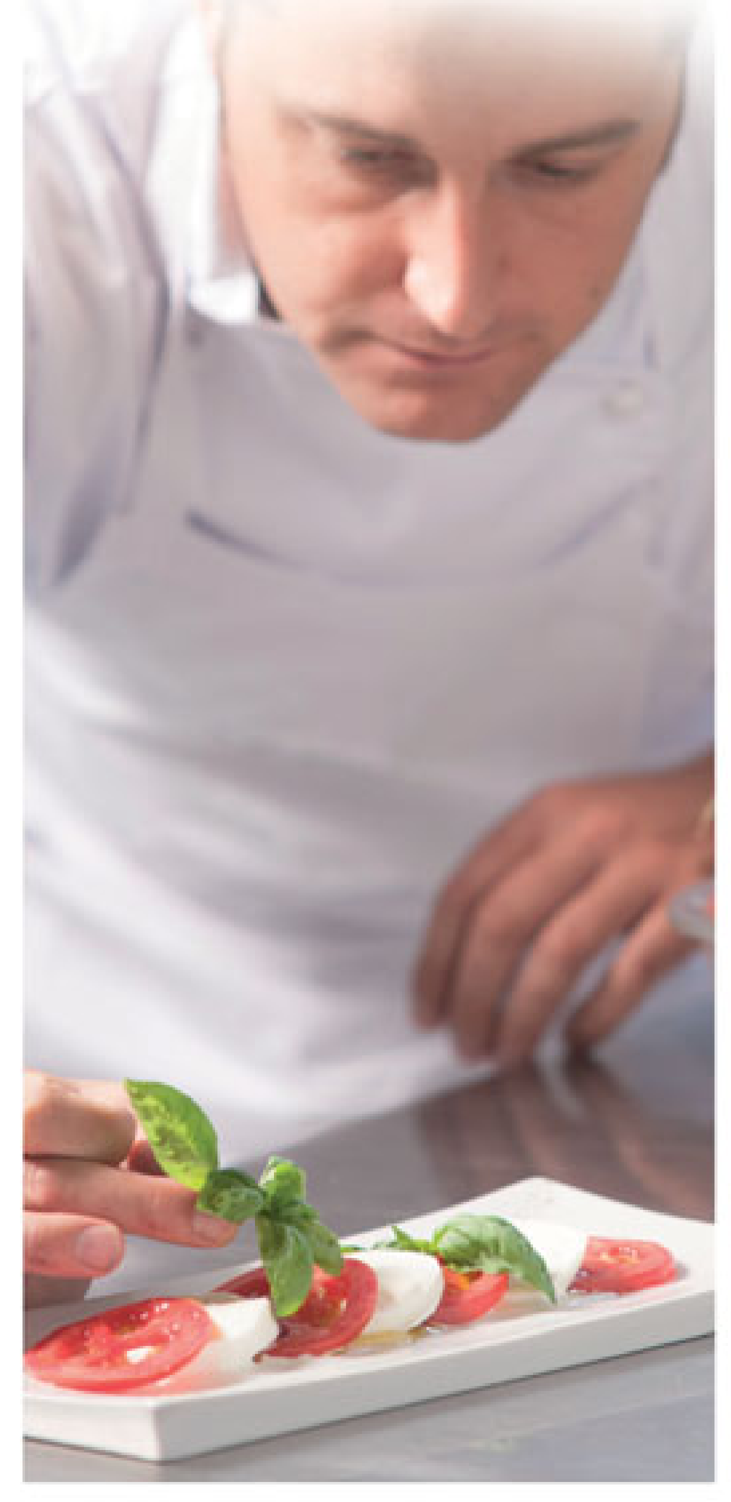


NORD**S**UD
Restaurants & Brasseries de Lyon®

Le magazine
01
AUTOMNE-HIVER 2014







Barilla, dans son rôle d'ambassadeur de la cuisine italienne, a créé en 2004 l'Academia Barilla. Renommée dans le monde entier, cette institution située au coeur de Parme est un centre de formation dédié aux professionnels, qui promeut également la culture gastronomique italienne.

L'Academia Barilla éduque les épicuriens en se concentrant sur l'importance du «goût» et du «Made in Italy» aidée et accompagnée des plus grands chefs italiens qui transmettent leur savoir-faire et leur expertise. Grâce à des cours de cuisine, des voyages initiatiques gourmands, des publications autour de la gastronomie italienne, l'Academia Barilla valorise une cuisine et des produits de qualité.

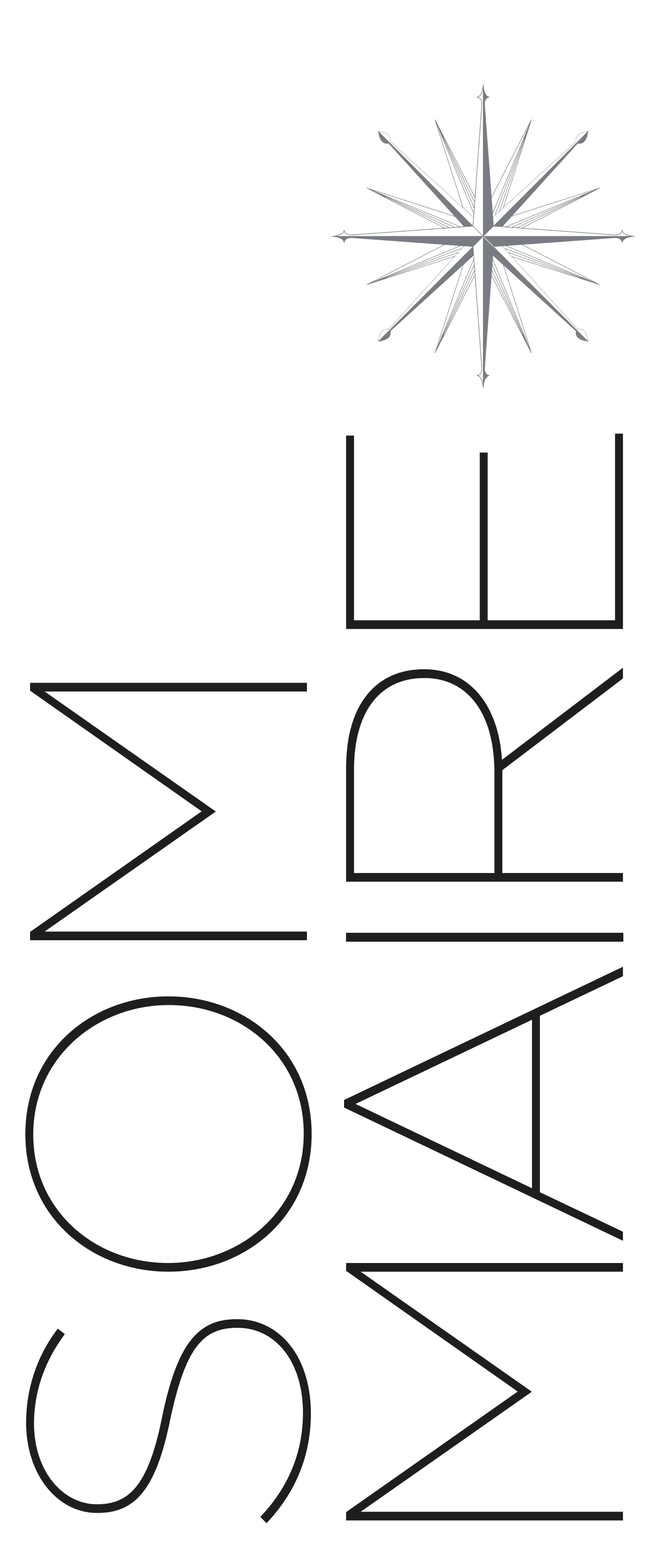
Fidèle à ses valeurs, elle propose aujourd'hui une gamme de produits authentiques inspirés de la tradition italienne : les pâtes tréfilées au bronze, les huiles d'olive, vinaigres balsamiques et sauces...

Barilla France SAS, au capital de 126.683.296 euros, siège social 103 rue de Grenelle 75007 Paris, inscrite au RCS de Paris sous le n°433 225 356 www.cinquieme-etage.fr








SOM
MAIRE



Mise en bouche à feuilleter !

©JeffNalin / SDC


© Jeff Nalin

Découvrez les coulisses des 4 points cardinaux et des deux restaurants, mêlant tradition et passion de la cuisine.

« Inauguré en 1907 par Édouard Herriot, *Le Nord* était le lieu de rendez-vous gastronomique des Lyonnais. De 1955 à 1976, Jean Rouchy, l'un de ses célèbres propriétaires, a su conserver 1 étoile au guide Michelin. En reprenant *Le Nord* en 1994, Paul Bocuse et Jean Fleury souhaitaient faire vivre une brasserie chaleureuse, adaptée aux nouveaux modes de vie de clients désireux de manger à leur rythme des plats de qualité.

Après *Le Nord*, *Le Sud*, *L'Est* et *L'Ouest*, *Fond Rose* et *Marguerite Restaurant* ont vu le jour. Quatre brasseries et deux restaurants aux histoires et identités singulières mais unis par un point commun : servir avec passion une cuisine simple, aux goûts authentiques et dans le respect des produits.

Aujourd'hui, nos chefs et managers, bien connus des clients, sont les acteurs qui perpétuent nos valeurs originelles. Personnellement formé à l'Institut Bocuse, je suis fier de cultiver ce savoir-faire cher à Paul Bocuse et à Jean Fleury.

Au fil de ces pages gourmandes, nous désirons vous faire découvrir de plus près nos coulisses côté cuisine et côté salle, les gestes des professionnels, notre passion pour les produits de qualité… tout ce qui nous anime. Car nous ne le dirons jamais assez : **notre bonheur est dans la cuisine** ! Le vôtre, nous l'espérons, à notre table ! »

Paul-Maurice Morel, directeur général
NORDSUD RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON

A mouthwatering journey!

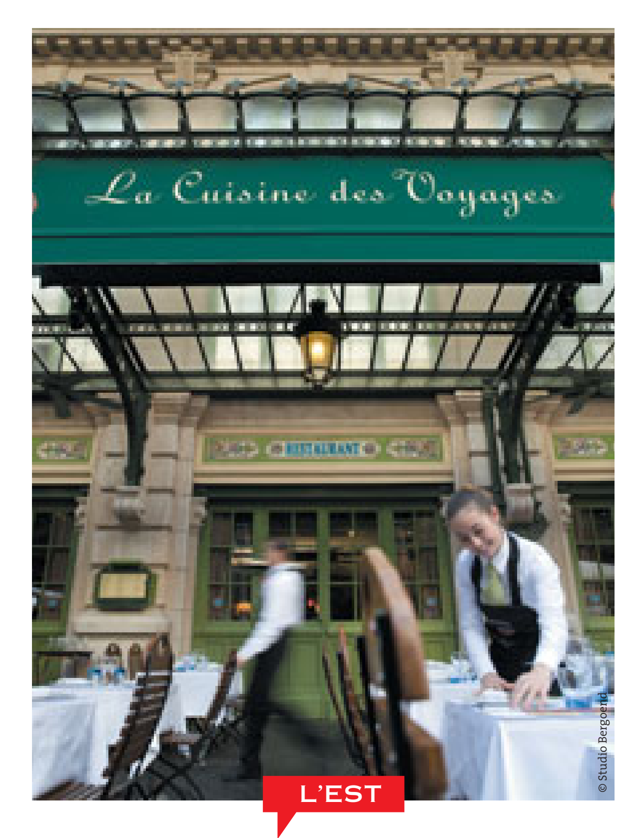
Discover four of Lyon's flagship brasseries and two of its restaurants, each with its own traditions and identities, but united by the passion of genuinely good taste, using the very best products.

On the following delicious pages, we take you on a mouthwatering journey to discover the kitchens behind the scenes of these famous restaurants, giving you an insider's view of how the best food professionals transform great products into delightful dishes. An invitation to share our passion for fine cuisine, from our kitchens to your table!

Paul-Maurice Morel,
MANAGING DIRECTOR OF NORDSUD RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON

sur le feu

Vincent Feuillet, Nancy Furer, Charlotte Pidou, Claire de Procé-Blanchard



© Studio Bergoend

L'EST

Beauté fatale

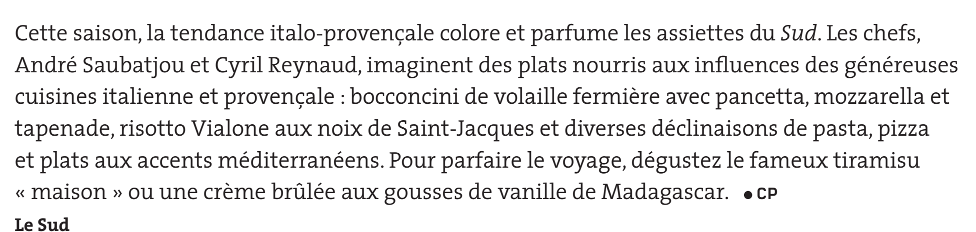
Été de remise en beauté pour cette brasserie lovée au sein de la coquette gare des Brotteaux. En salle, toujours cette ambiance « départ de gare » qui fait le charme du lieu mais dans un esprit plus contemporain et feutré grâce aux améliorations acoustiques apportées. Côté fourneaux, la cuisine retrouve une nouvelle jeunesse. Nouveauté : comme dans les autres maisons, *L'Est* propose une boutique de produits siglés *Restaurants & Brasseries de Lyon*. On craque ? • NF

L'Est
14, place Jules Ferry • Lyon 6e • Tél. 04 37 24 25 26

All aboard! • This Lyon landmark, with its "train station" atmosphere in the charming Gare des Brotteaux, was recently renovated. Maintaining its Old World flavor, it is now graced with a more contemporary style and features more comfortable amenities, including better acoustics. Its cuisine has been rejuvenated, offering new taste destinations to its loyal patrons. Like all the other Restaurants & Brasseries de Lyon venues, L'Est now has its own boutique, offering a wide range of original food-related products. It's time to go!

AU SUD

Carte d'automne ensoleillée

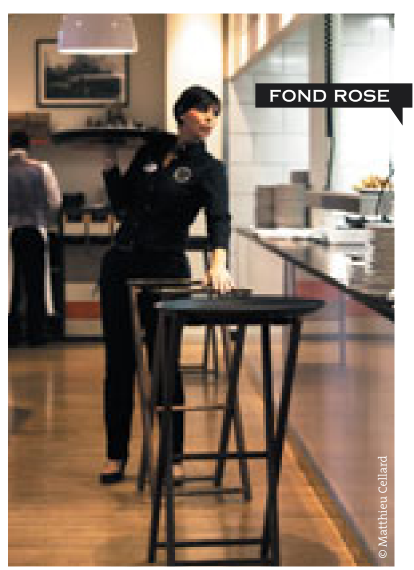


© Matthieu Cellard

Cette saison, la tendance italo-provençale colore et parfume les assiettes du *Sud*. Les chefs, André Saubatjou et Cyril Reynaud, imaginent des plats nourris aux influences des généreuses cuisines italienne et provençale : bocconcini de volaille fermière avec pancetta, mozzarella et tapenade, risotto Vialone aux noix de Saint-Jacques et diverses déclinaisons de pasta, pizza et plats aux accents méditerranéens. Pour parfaire le voyage, dégustez le fameux tiramisu « maison » ou une crème brûlée aux gousses de vanille de Madagascar. • CP

Le Sud
11, place Antonin Poncet • Lyon 2e • Tél. 04 72 77 80 00

Sunny autumn menu • This season, Italian and Provençal tastes and colors are the trend at the brasserie Le Sud. Chefs André Saubatjou and Cyril Reynaud have concocted generous and sunny dishes inspired by the Mediterranean: free-range chicken bocconcini with pancetta, mozzarella and tapenade, risotto Vialone with scallop hearts, and a wide range of pasta, pizza and other delightful dishes. To make this tasteful trip unforgettable, try the great "house" tiramisu or a crème brûlée made with pure Madagascar vanilla pods.


© Matthieu Cellard

FOND ROSE

Le sourire selon Anne Sausset

Dans les brasseries Bocuse depuis 2007, Anne Sausset est désormais aux petits soins pour les clients du restaurant *Fond Rose*. Cette jeune femme souriante de 30 ans, dotée d'un bagage en commerce, gestion et tourisme, est la nouvelle responsable de l'établissement. *« Participer à l'ouverture de Fond Rose a été une révélation*, dit-elle. *J'ai acquis compétences et polyvalence dans cette belle maison au cadre agréable et à l'excellente cuisine, où la cohésion, la qualité de l'accueil et du service sont essentielles ».*
Tout l'esprit NordSud dans un sourire. • CP

Fond Rose
25, chemin de Fond-Rose • Caluire-et-Cuire • Tél. 04 78 29 34 61

MARGUERITE



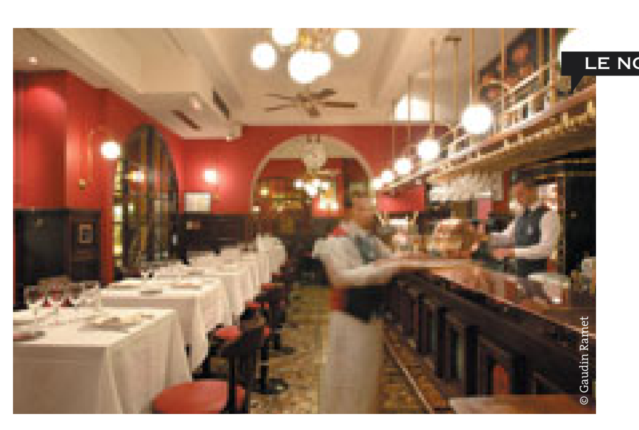
© El Deseo S.A. – Paola Ardizzoni & Emilio Pereda/DR

La star Pedro…
chez Marguerite !

Octobre rime désormais avec Lumière. Pour sa 6e édition, le festival qui aime le 7e Art saluera la carrière de Pedro Almodovar d'un Prix Lumière mérité. Comme ses prédécesseurs, le cinéaste espagnol découvrira bientôt sa plaque de bronze ornant le parvis du restaurant *Marguerite*. • CP

Découvrez la programmation sur : www.festival-lumiere.org

LE NORD

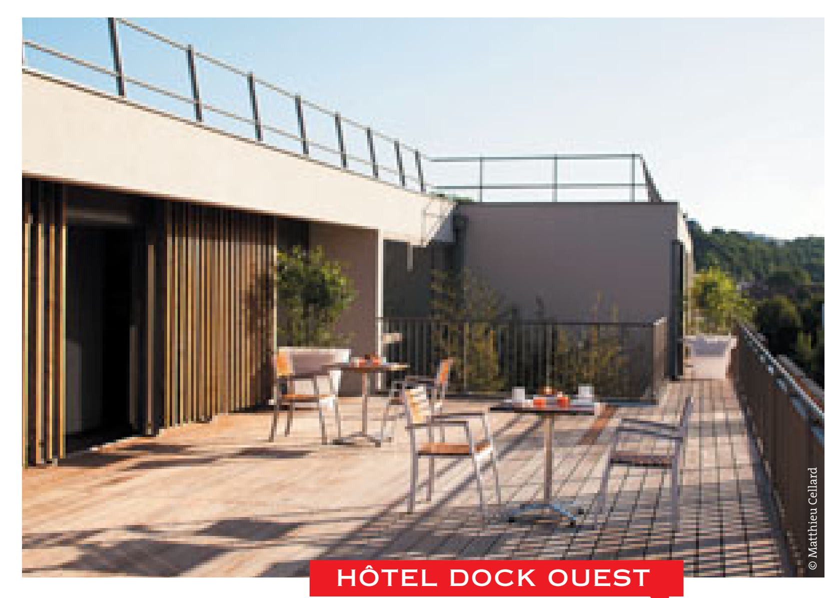


© Gaudin Ramet

Happy birthday
the north…

… qui fête ses 20 ans cette année et vous propose de redécouvrir sa cuisine traditionnelle autour de plats typiques réunis dans un menu à prix mini. Au début du siècle précédent, l'établissement était le lieu de rendez-vous de toute une génération d'artistes peintres avant-gardistes. Aujourd'hui, cette brasserie de tradition lyonnaise reste celle des retrouvailles dans une humeur joyeuse autour de bons plats, simples, authentiques et généreux. • VF

Le Nord
18, rue Neuve • Lyon 2e • Tél. 04 72 10 69 69



© Matthieu Cellard

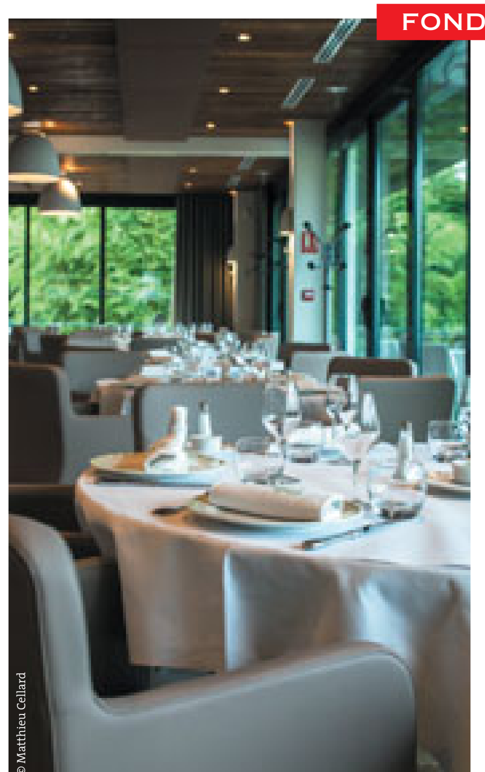
HÔTEL DOCK OUEST

Place à la détente

Pour une ambiance contemporaine et confortable, pour un accueil convivial à une encablure du centre-ville… direction l'ouest.
La résidence *Dock Ouest* offre la possibilité d'organiser des séminaires ou de faire une halte touristique à Vaise, aux pieds des Monts d'Or. Cette adresse hôtelière s'est implantée dans le quartier de l'Industrie non loin de la brasserie *L'Ouest* et de *Fond Rose*.
Pour un séjour à graver dans les mémoires, laissez-vous séduire par la suite, ses 42 m² traversant avec accès à une terrasse privative de 50 m² et une vue panoramique sur les berges de Saône. • CPB

Hôtel Dock Ouest
39, rue des Docks • Lyon 9e • Tél. 04 78 22 34 34
www.dockouest.com

Time to relax • Go Ouest if you're looking for a contemporary and confortable ambiance, featuring friendly service just outside the city center. The Dock Ouest residence is the perfect venue for seminars or for a stopover in Vaise (Lyon IX), in the foothills of the Monts d'Or. The hotel is conveniently located in the Industrie district, right near to the brasserie L'Ouest and the Fond Rose restaurant.
If you're looking for a memorable experience, then go for the suite, where you'll be enthralled by over 42 sq. meters of open space and access to a 50 sq. meter terrace with a breathtaking view of the banks of the Saône.


© Matthieu Cellard

FOND ROSE

En toute quiétude…

Si certains clients ont des souvenirs bruyants de l'ancienne *Auberge de Fond Rose*, c'est désormais dans une atmosphère feutrée et paisible qu'ils dégustent leurs plats à *Fond Rose*. Dans le cadre de son réaménagement complet, le restaurant bénéficie d'une très bonne isolation acoustique ; les cuisines ont été dotées de baies vitrées et des fauteuils confortables n'attendent que vous. • CP

Fond Rose
25, chemin de Fond-Rose • Caluire-et-Cuire • Tél. 04 78 29 34 61

Quite quiet… • Some patrons may remember the old Auberge de Fond Rose as a pretty noisy place. That is now a distant memory since the Fond Rose is now a quiet and relaxing place. It has been completely refurbished and features a total acoustic makeover: the kitchens are now behind soundproofed bay windows and cozy armchairs are just beckoning to receive you.


© DR

Souvenirs des restaurants

NORDSUD

Porte-clefs, serviettes et tabliers brodés, pots lyonnais, livres de cuisine, ou magnets dédicacés… les cadeaux utiles signés NordSud sont de véritables invitations à la gourmandise. Retrouvez toute la gamme de produits représentatifs de l'identité du grand chef dans les boutiques de chaque établissement. Notre coup de cœur esthétique et pratique ? Le presse-citron individuel. • CPB

www.nordsudbrasseries.com


© Studio56

LE SUD TOUJOURS

Loïc Jacquand

Dix ans de bonheur

Ce jeune assistant de 33 ans et père de deux enfants évolue depuis presque 10 ans au sein des brasseries. C'est à *L'Est* qu'il a commencé en tant que commis de salle, tandis qu'il passe son bac en cours du soir. Il devient ensuite assistant manager à *L'Ouest*… tout en décrochant un BTS communication. Conquis par la restauration, il occupe alors le poste de junior manager au *Sud* pendant 6 ans : *« Ce métier réunit tout ce qui me plaît : le côté humain, le travail en équipe et la cuisine »*. Aujourd'hui en charge d'une équipe de 18 personnes, il veille comme un père au bon fonctionnement de l'établissement de la place Antonin Poncet. Son credo : « insuffler rigueur et bonne humeur » à chacun des services. • CP


© Matthieu Cellard


© Matthieu Cellard

NORDSUD

17

Le nombre de salles de réunion et de salons privés à votre disposition dans les brasseries et restaurants NordSud. Vous voulez recevoir vos interlocuteurs dans un lieu convivial et chargé d'histoire ? Vous rêvez d'organiser une réception familiale dans un cadre contemporain et accessible ? Rendez-vous dans nos lieux empreints de caractère, pour profiter du service et du savoir-faire culinaire signés Bocuse. • NF

Pour tout renseignement, tél. 04 37 64 64 69

That's the number of meeting rooms and private salons available at the NordSud brasseries and restaurants. Would you like to receive your guests or business contacts in a friendly and time-honored landmark? Do you dream of organizing a family event in a contemporary and accessible setting? We invite you to our inspiring venues, to enjoy the unique service and the culinary know-how characteristic of the Bocuse tradition.

For more information: Tel. 04 37 64 64 69

Mercedes Classe A 45 AMG 360 ch. 4 roues motrices.

La compacte la plus puissante au monde.



Mercedes-Benz Lyon

lyon.mercedes.fr

Lyon 9 - Vaise
89/91, rue Marietton
04 72 85 78 00
ecoute@daimler.com

Saint-Fons
65, bld Lucien Sampaix
04 78 78 50 78

Villefranche-sur-Saône
Avenue de l'Europe
04 74 60 49 49

*Prix TTC Clés en main conseillé. Tarif du 03/02/2014. **Modèle présenté** : Mercedes Classe A 45 AMG équipée de l'ILS (Intelligent Light System), peinture métallisée Gris Montagne, Pack Sport Black, Pack Extérieur Performance AMG, au tarif conseillé clés en main du 03/02/2014 de **57 825 €**TTC. **Consommations mixtes de la Classe A 45 AMG de 6,9 à 7,1 l/100 km - CO_2 de 161 à 165 g/km.**


© Sébastien Sassoulas

VILLEFRANCHE

Restaurant - comptoir - café

Halte gourmande improvisée dans un cadre moderne et tonique sur la terrasse ombragée de Vaise ou du quartier de La Part Dieu, la formule *Ouest Express* fait mouche auprès des Lyonnais. Le 3e restaurant du genre a conquis les Caladois avec une grande nouveauté : le *drive*. Salades fraîches, soupes de légumes, pâtes cuisinées à l'italienne, burgers maison avec viande limousine, oignons caramélisés ou terrine de foie gras de canard… l'exigence Bocuse s'invite à toutes les sauces et à toute heure de la journée. Prochaine ouverture annoncée à La Confluence en septembre 2015. • **CPB**

Ouest Express Villefranche
121, avenue Théodore Braun • Villefranche-sur-Saône • Tél. 04 37 55 55 25
Ouvert 7j/7, de 8 h à 22 h

Restaurant – snack bar – café and drive-in

Ouest Express is an innovative fast and friendly concept for people who want a good meal in an upbeat environment. Following on the success of the shady terraces of Vaise (Lyon IX) and the Part Dieu district, a third restaurant has just opened in Villefranche-sur-Soâne featuring a drive-in. These restaurants all offer a wide choice of fresh salads, vegetable soups, homemade burgers with meat from France's renowned Limousine region seasoned with onion chutney or duck foie gras terrine. Bocuse quality and taste is now available in all shapes and sizes and at all times of the day.

Another restaurant will soon be opening at La Confluence, Lyon's brand-new contemporary shopping area, in September 2015.

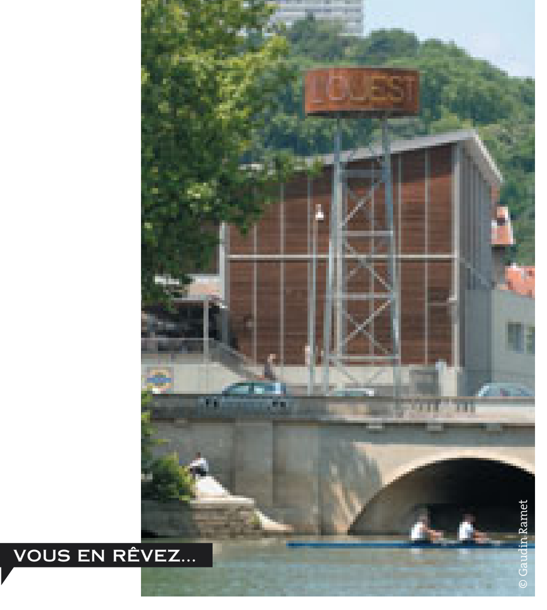

© Matthieu Cellard

MARGUERITE

Autour d'un cocktail inédit

Spécificité de *Marguerite Restaurant*, imaginé par Alain et Dominique Vavro, l'Espace Bar s'épanouit au premier étage de cette belle maison répertoriée au patrimoine français et donne une nouvelle dimension à la dégustation d'un verre.
Le barman fait vivre ce lieu feutré, manie avec dextérité l'art du cocktail. Il a créé une carte de boissons revisitée à sa façon, dans laquelle le *Sazerac Time*, sa signature, figure en bonne place : cognac, absinthe, orange et Angostura bitter, préparés et flambés devant le client… un cérémonial et une esthétique en accord avec ce lieu Art nouveau. • **CP**

Marguerite Restaurant
57, avenue des Frères Lumière • Lyon 8e • Tél. 04 37 90 03 00



© Gaudin Ramet

VOUS EN RÊVEZ…

L'Ouest y pense !

Avec le nouveau pont Schuman – le 14e à Lyon – dont l'inauguration est imminente, *L'Ouest* deviendra encore plus accessible. Des projets de squares, pontons de pêche, haltes fluviales, aires de pique-nique sont envisagés entre la passerelle Masaryk et celle de l'Île Barbe. Du coup, la brasserie disposera de son ponton d'accueil. • **NF**

L'Ouest
1, quai du Commerce • Lyon 9e • Tél. 04 37 64 64 64

HAMEAU DUBŒUF

UNIQUE EN EUROPE !



LE 1ER PARC DE LA VIGNE ET DU VIN

796, route de la gare, 71570 Romanèche-Thorins - France

Tél : 03 85 35 22 22 | www.hameauduboeuf.com | message@hameauduboeuf.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.


LE SUD

ENVIE D'UNE SOURIS D'AGNEAU DU LIMOUSIN RÔTIE EN COCOTTE ?

Charlotte Pidou • Photo Studio 556

Véritable intemporel du *Sud*, la souris d'agneau du Limousin inspire chaque saison de nouvelles recettes savoureuses aux chefs Cyril Reynaud et André Saubatjou.
Gros plan sur cette pièce de viande choyée du pré à l'assiette.



L'appellation Agneau du Limousin est fièrement bardée d'une Indication géographique protégée (IGP) qui certifie sa qualité, son origine et le savoir-faire des éleveurs. Cet agneau de l'année est en effet élevé artisanalement et naturellement, *« ce qui produit une viande claire et moelleuse »*, précise le chef Cyril Reynaud.
La souris d'agneau – ou jarret d'agneau – doit son nom à sa forme ovale. Ce beau morceau de viande provient du muscle qui se situe au bout du gigot. Tendre et maigre, il était autrefois délaissé, car petit et difficile à présenter. Aujourd'hui, c'est un *must* prisé.

Savoir-faire par le menu

Les chefs du *Sud* travaillent leur souris d'agneau avec une délicatesse amoureuse pour bien la mettre en valeur. La viande est d'abord colorée dans une cocotte.
Une fois dorée, elle est réservée. Oignons, ail, légumes aromatiques, vin blanc et jus de veau maison sont ensuite incorporés dans la cocotte pour composer la sauce mijotée, dans laquelle la viande sera cuite à couvert pendant 2 heures à four chaud.
La souris d'agneau aime le jus ; sinon elle se dessèche. Son bouillon de cuisson parfumé est donc réduit et dûment assaisonné avant de napper et de faire briller ce morceau singulier à l'os saillant. Un os qui n'est pas conservé par hasard !
Il garantit la tenue et apporte un subtil goût de moelle.

Saveurs et fraîcheur

Servie avec un confit de légumes niçois, la souris d'agneau du moment est accompagnée d'une compotée d'oignons, de poivrons et d'haricots cocos de Paimpol.
Elle peut aussi très bien se marier avec des carottes fondantes au miel et cumin ou seulement accompagnée d'une purée maison.
Les chefs aiment donner une note de fraîcheur à cette pièce braisée en y glissant du thym citron, de l'orange, de la citronnelle ou du gingembre.

Proposée en suggestion au *Sud* avec une garniture au rythme des saisons.


lliet
BIER DE FRANCE
TROLLIET
Steack tartare

BOUCHERIE TROLLIET

la viande érigée en Art

Vincent Feuillet • Photo Sabine Serrad

Depuis 20 ans, la Boucherie Trolliet est le fournisseur officiel des brasseries et restaurants Paul Bocuse. Ses viandes haut de gamme proviennent d'éleveurs de toute la France attachés aux techniques traditionnelles.

Derrière leur étal des Halles Paul Bocuse, Maurice Trolliet et son fils Alexis préparent une viande réputée excellente que l'on retrouve aujourd'hui à la carte d'une vingtaine de chefs étoilés de la région. Paul Bocuse a sélectionné cette boucherie, il y a 20 ans, pour sa brasserie *Le Nord*. *« Monsieur Paul a été séduit par la qualité de nos produits,* explique Maurice Trolliet, Meilleur ouvrier de France passionné et passionnant. *Toutes nos viandes proviennent de bêtes élevées au grand air et nourries le plus naturellement possible. Elles sont abattues sur le lieu de l'exploitation afin de leur éviter tout stress »*. Maurice Trolliet travaille en confiance avec de fidèles éleveurs situés dans toute la France. Ainsi, le veau sous la mère provient d'un fermier de Dordogne que les Trolliet connaissent depuis plus de 40 ans. L'agneau, fièrement bardé de son AOC de prés-salés, est issu de la baie du mont Saint-Michel. Et le cochon Capelin, élevé en semi-liberté, dans des fermes du Cantal. Les volailles, elles, sont bien évidemment originaires de Bresse. *« Les carcasses de nos bœufs d'Aubrac ou de race Salers sont découpées dans nos laboratoires, aux Halles, pour une qualité optimale dans l'assiette »*, précise le boucher. Aujourd'hui, la boucherie livre quotidiennement les six établissements NordSud. *« Plus la marchandise est fraîche, meilleur est le goût »*, précise Maurice Trolliet qui évolue dans le métier depuis 56 ans. Il est tombé dedans à l'âge de huit ans, à Ambérieu-en-Bugey où, à la sortie de l'école, il dévorait des yeux les étalages des bouchers. Neuf ans plus tard, il débute à Villeurbanne puis rachète, en 1970, le commerce de son employeur. Aujourd'hui âgé de 73 ans, ce passionné a passé la main à son fils et à sa fille Laurence, responsable de la partie Gestion. Mais… tous les matins il vient à la boucherie. Bon pied, bon œil et aussi heureux qu'à ses débuts.

Boucherie Trolliet des Halles Paul Bocuse
102, cours Lafayette • Lyon 3e • Tél. 04 78 62 36 60
www.boucherie-trolliet.com

Ouvert les mardis et jeudis de 7 h 30 à 12 h 15 et de 15 h à 19 h, le mercredi de 7 h 30 à 12 h 15, les vendredis et samedis de 7 h 30 à 19 h et le dimanche de 7 h 30 à 12 h 30.

Meat meets arts

For the last 20 years, the Boucherie Trolliet is the official supplier of the Paul Bocuse brasseries. Its high-quality meats are sourced throughout France, from farmers who respect traditional techniques.



MARCO CHOPIN

« Je ne viens pas travailler. Je viens faire Plaisir. »

Claire de Procé-Blanchard • Photo Didier Michalet et Karen Firdmann, DMKF

Si *L'Est* peut revendiquer une âme, c'est aussi à son manager, Marco Chopin, qu'on la doit. Portrait d'un passionné qui n'aime rien tant que faire rêver ses clients.

« Marco ! Téléphone pour toi, une dame a perdu ses lunettes. Elle te demande… ». Courtois, efficace, Marco Chopin, le manager de *L'Est*, interrompt sa conversation pour renseigner sa cliente. Car rien n'a plus d'importance à ses yeux que ces habitués qui représentent 80 à 85 % des clients servis par jour !

Chef d'orchestre entre la cuisine et la salle, Marco a l'œil partout. Il gère notamment une vingtaine de personnes en salle, sous le contrôle de Vincent Gullon, responsable des opérations. Une erreur de commande, et c'est tout un service qui est perturbé. Aussi ne laisse-t-il rien passer. Avec le chef Gérard Lasne et sous la houlette des chefs exécutifs MOF, ils élaborent le menu du jour au gré de la saison, de la météo bien sûr mais aussi en fonction des goûts des clients fidèles attendus pour le déjeuner. Peu de temps avant le service, le menu est présenté à la brigade, suivi de la mise en place, du contrôle des caisses, de la gestion, de la signature des factures… Marco Chopin est sur tous les fronts. *« Pour canaliser mon énergie,* avoue-t-il, *je fais 2 heures de sport tous les matins. Cela me permet d'arriver avec un peu de recul et de faire grandir chaque membre de mon équipe »*. Un charisme, une disponibilité, une joie de vivre, un professionnalisme, tout chez Marco vise la quête de l'excellence au service de l'autre. Pourquoi ? Par amour du métier. *« Je ne viens pas travailler, je viens faire plaisir. Je m'investis comme si c'était mon affaire. Et je me dois de faire perdurer la réputation d'une maison comme celle-ci »*.

Ce travailleur acharné a tout appris sur le terrain. Orphelin à 4 ans, Marco comprend très vite qu'il ne peut compter que sur lui-même. Il commence comme barman à l'âge de 16 ans puis enchaîne les jobs dans la restauration à Nancy, Rouen, Paris en s'impliquant toujours à 200 %. Son credo : ne rien lâcher. Tant et si bien qu'il se crée une réputation qui parvient aux oreilles du premier maître d'hôtel du restaurant étoilé Paul Bocuse.

En août 1997, ils se rencontrent avec Jean Fleury et Paul Bocuse. La *dream team* est conquise. Un mois plus tard, *L'Est* ouvre avec Marco en maître d'hôtel. Il donne une âme au lieu puis se voit naturellement promu manager. Son sens de l'accueil fait de lui le capitaine de *L'Est*, qui pilote chaque jour un service cadencé.

"I don't come to work, I come to make people happy."

The L'Est brasserie certainly has soul, created and personified by the passion of Marco Chopin, manager of this Lyon institution. We interviewed him to share his vision and his dreams with you.

"Marco! There's a telephone call for you. It's a lady saying she's lost her glasses. She wants to talk to you."
Marco Chopin, the manager of L'Est is always courteous and efficient. He interrupts the conversation to talk to his customer. For him, nothing is more important than to cater to the "regulars" who represent 80 to 85% of the 600 meals served on average every day!

Thibaut Gaudin, manager de *L'Ouest* ; Marco Chopin, manager de *L'Est* et Vincent Gullon, responsable des Opérations.


NORDSUD
Paul Bocuse

CHEF OLIVIER BOURRAT

Partageur tout simplement

Charlotte Pidou • Photo Matthieu Cellard

Ravi d'endosser la veste brodée « chef » en décembre 2012, Olivier Bourrat a pris en main et à cœur la cuisine de *Fond Rose*. Il cultive avec ardeur la philosophie Bocuse dans ce jeune restaurant et y appose sa patte sans-façon.

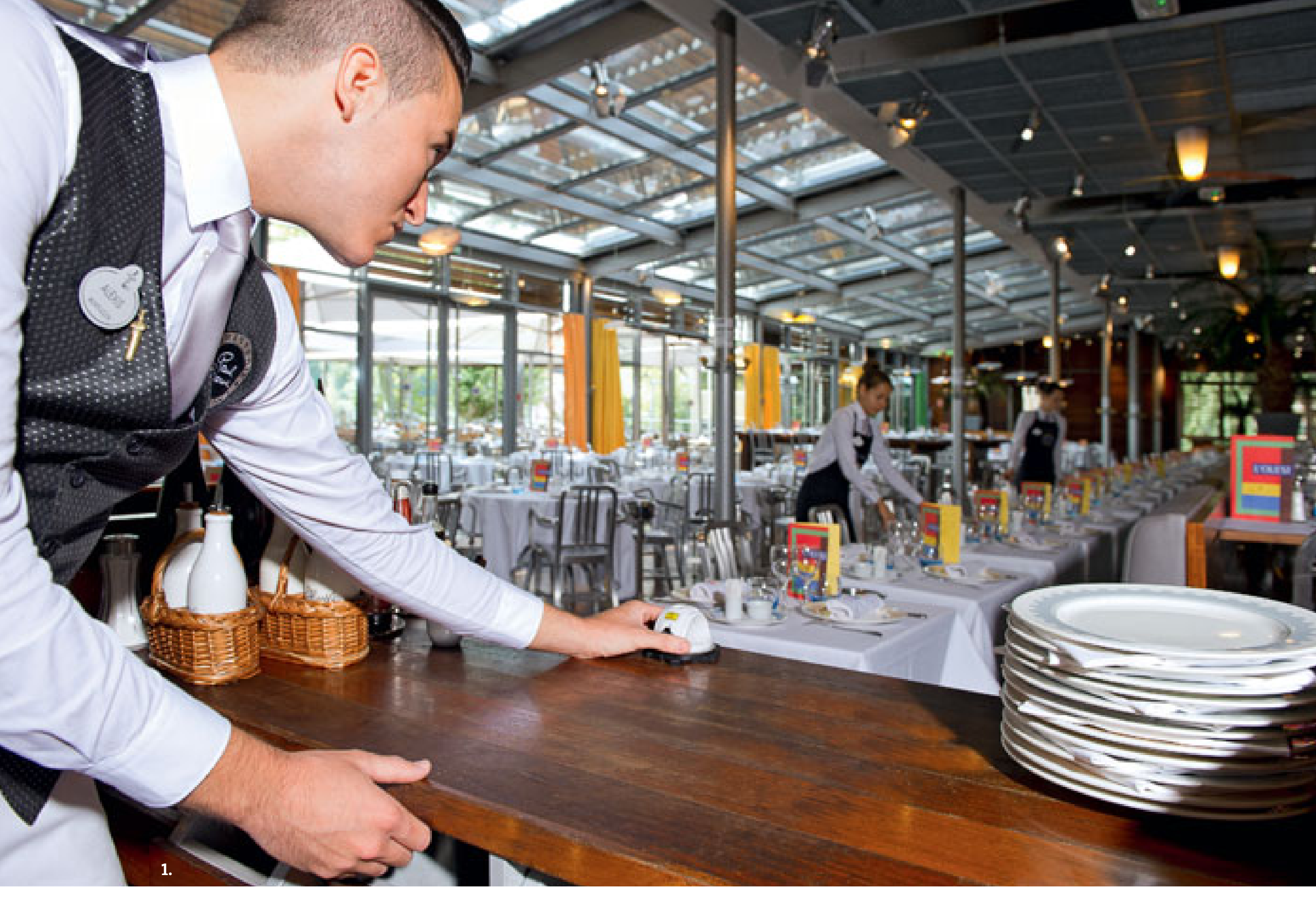
« Gamin, on était 6 à la maison. On discutait, on mangeait bien. Pour moi, le plus important… c'est avec qui l'on mange ! », déclare Olivier Bourrat avec son franc-parler. À 41 ans, ce cuisinier friand de bons produits et de bons moments a déjà passé près de 25 ans aux fourneaux pour faire plaisir aux convives. Ce natif de Sainte-Foy-lès-Lyon a rapidement pris le chemin du lycée hôtelier de Dardilly pour y décrocher son BEP. Première expérience chez La Mère Vittet aux côtés de Jean Poitou, passage chez Jean-Paul Lacombe et au mess des sous-officiers au Quartier Général Frère. Le 1er avril 1998, Éric Pansu, alors chef du *Sud*, le recrute. Son envie d'apprendre et d'évoluer se concrétise par un poste de second au *Nord* puis à *L'Est*.
« Chaque période était enrichissante. Au Sud, il fallait assurer auprès d'un col bleu blanc rouge ! Puis j'ai appris ce qu'est un bon second : savoir gérer les hommes, la pression, l'adrénaline. Sur le terrain, on se découvre, on acquiert une maturité pour faire face à une équipe et savoir canaliser et anticiper. Même si j'ai pris des bouillons, je ne garde que de bons souvenirs… et avoir la photo de Paul Bocuse au-dessus de sa tête, ça booste ! ». Sa patience et sa ténacité le propulsent chef de *Fond Rose*, repris et réaménagé par le groupe en 2012.
Aux côtés du maître, de Jean Fleury et d'Éric Pansu, il définit la carte et l'identité de la table : du classique, simple et bon. Par ici les mijotés en cocotte à partager, le pâté croûte, la quenelle de brochet… *« Ce lieu est à part, les gens prennent les temps de manger, même le midi ça s'étire. On découpe les viandes devant les clients, on veut leur faire plaisir. Et comme la cuisine est ouverte, c'est propice à l'échange »*. Parmi les produits favoris d'Olivier Bourrat : la côte de veau épaisse, cuite au beurre en douceur avec une gousse d'ail écrasée et servie avec une pomme purée et son puits de jus.
Quand il n'est pas à *Fond Rose*, ce grand brun généreux fait des pommes sautées à ses deux filles, se balade en famille et… parle cuisine avec des passionnés ! Son épouse le soutient pleinement dans son challenge du moment : passer le concours de Meilleur Ouvrier de France.
« Le graal… Tout seul, je n'y aurai pas songé. Mais là, je m'entraîne avec les chefs Fleury, Pansu et Vignat. C'est une belle histoire… ».

Au menu de l'automne

La carte de saison est naturellement truffée de champignons. Les classiques, qui constituent la marque de fabrique de *Fond Rose*, répondent à l'appel : œuf en meurette, polenta, champignons et sauce marchand de vin ; cabillaud rôti aux moules de Bouchot sauce Dugléré ; saumon d'Écosse Label Rouge à l'oseille et épinards frais ; canette des Dombes en aiguillettes, poire pochée au vin rouge et polenta crémeuse. Côté douceurs, brioche façon pain perdu, compote d'automne (pommes, poires, coings) et glace vanille… ou pourquoi pas une coupe Mont Blanc (glace vanille, sauce chocolat, crème de marrons et chantilly).

Simply sharing

Olivier Bourrat is proud to have put on the embroidered "chef" jacket in December 2012, thus taking on the challenge of running the kitchen of the Fond Rose. He enthusiastically applies the Bocuse philosophy in this new restaurant and has clearly brought an unpretentious personal touch to the menu.


1.

DRESSER UNE TABLE AU MILLIMÈTRE

Mode d'emploi

Charlotte Pidou • Photo Didier Michalet et Karen Firdmann, DMKF

Concentré et affairé, le personnel de *L'Ouest* redresse, après chaque service, les 80 tables de la spacieuse salle de la brasserie. Découverte en images de ce ballet réglé comme du papier à musique sous l'œil averti du manager Thibaut Gaudin.




LOUISE

2.



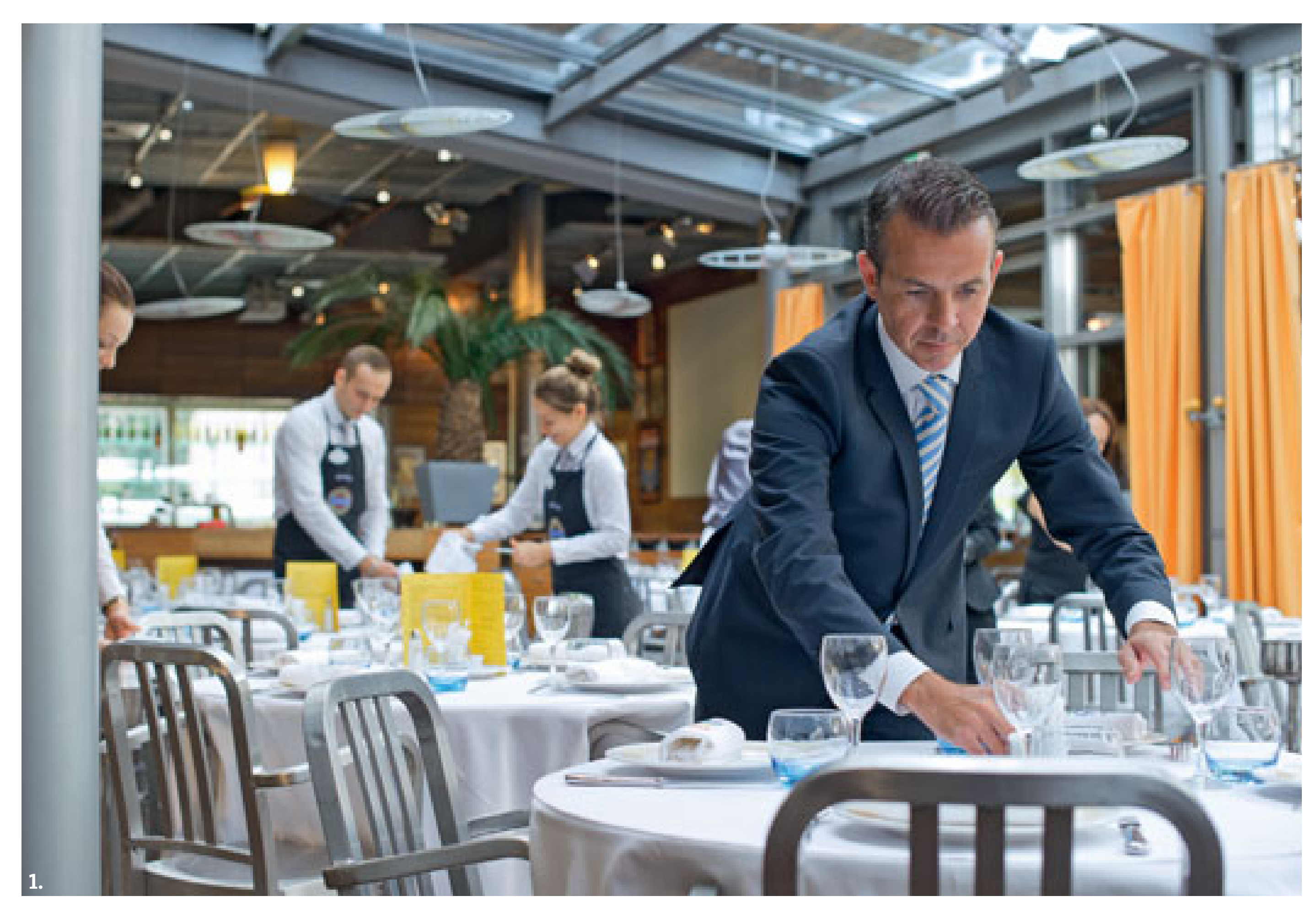
4.

LOUISE, THIBAUT ET MARIE-CHARLOTTE


ALEXIS ET HUGO

3.

1. Chaque élément a sa place : assiettes et couverts – fourchette à gauche, dents contre la table, et couteau à droite – sont posés bien en face des chaises. Le verre à eau se met dans l'alignement du couteau et celui à vin se poste juste au-dessus, à droite. Ici, on utilise même un niveau laser pour un ajustement millimétré des tables. Quant à la serviette brodée, elle est galbée au centre de l'assiette.
2. L'équipe couvre les tables de nappe blanche en s'assurant de l'alignement des plis et du tomber du tissu. Un set en papier enduit est ajusté au-dessus. Naviguant avec aisance entre les tables rondes et carrées, le personnel de salle vérifie la netteté de toutes les chaises.
3. Les « kits de dressage » comprenant assiette, couverts, verres et serviette, préalablement préparés à l'office, font leur arrivée dans un joyeux tintement sur le chariot-échelle.
4. Viennent ensuite les accessoires du centre de table. La salière, parfaitement mise à niveau, le pot pour les olives et les cure-dents sont prêts à remplir leur office.







1. Le manager Thibaut Gaudin, formé à l'école de la rigueur auprès de François Pipala, MOF, premier maître d'hôtel du restaurant étoilé Paul Bocuse à Collonges, veille au moindre détail.
2. Matin et après-midi, une personne de cette ruche appliquée passe chaque assiette et couverts au chiffon afin qu'ils soient impeccables et brillants.
3. Dernier contrôle de la propreté des verres à la lumière. Toute l'exigence Bocuse concentrée dans un déroulé bien huilé, rappelé chaque jour par Vincent Gullon, responsable des opérations, en charge de la qualité du service et de l'accueil.

PERNOD S.A. CAPITAL 40 000 000 EUROS - 120, AVENUE DU MARÉCHAL FOCH - 94015 CRÉTEIL CEDEX - 302 208 301 RCS CRÉTEIL.

TELLEMENT CHAMPAGNE

depuis 1827

G.H.MUMM Blanc de Blancs : un champagne demi-mousse composé exclusivement de Chardonnay du terroir de Cramant, classé 100 % Grand Cru. Un vin d'une grande finesse alliant fraîcheur, élégance et minéralité.



WWW.GHMUMM.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.


NORDSUD
Paul Bocuse

CAS PRATIQUE DANS LES CUISINES DU NORD

Autour de l'artichaut

Charlotte Pidou • Photo Didier Michalet et Karen Firdmann, DMKF

Devant le plan de travail : le chef Sylvain Jacquenod et son apprenti Romain Bollon. La leçon du jour : apprendre à « tourner un artichaut ». Gestes techniques, conseils de pro et in fine, la transmission du travail bien fait.









Côte-à-côte, couteaux d'office en main et planches à découper posées, le chef du *Nord* Sylvain Jacquenod et son apprenti Romain Bollon tournent – comme on dit dans le jargon culinaire – des artichauts de Bretagne. Il s'agit de préparer les cœurs de cette belle plante potagère pour diverses recettes froides ou chaudes.

« Tu sectionnes ici, à ras, et tu tournes en même temps, ça facilite… », indique le chef aux 15 années d'expérience, en pointant les feuilles de la pointe du couteau. L'apprenti, qui entame sa deuxième année au *Nord*, est tout ouïe. *« On peut le dégrossir au couteau scie, mais comme l'artichaut est dur, il faut un couteau bien affûté »*, poursuit Sylvain Jacquenod en montrant le bon mouvement pour aiguiser au fusil.

Le jeune homme de 17 ans est attentif, concentré. Il répond *« oui, chef »* et imite les gestes précis de son mentor. Une fois épluché, l'astuce *« c'est de mettre le cœur d'artichaut dans de l'eau citronnée afin qu'il ne s'oxyde pas. On le cuira ensuite dans un blanc pour la salade du marché »*. Liste des ingrédients ? *« De l'eau, de la farine, du sel, du citron et de l'huile »*, répond aussitôt Romain.

Pour le chef exécutif Éric Pansu, MOF, qui veille à tout : *« L'esprit d'équipe est fondamental. Apprendre, c'est observer, écouter, reproduire. L'essentiel, c'est que l'apprenti se sente bien et qu'il ait envie de progresser. Ensuite, c'est une question de passion… »*.

Romain et le chef Sylvain Jacquenod

L'art éprouvé de la découpe de la sole

Claire de Procé-Blanchard • Photos Studio 556

Spécialité de *L'Est*, la sole nécessite un soin tout particulier au moment de sa découpe. Cet art du service, entre technique et esthétique, est vénéré par Kévin Thévenin, assistant manager.



1.



2.



3.



4.



5.

1. La sole meunière – 500 grammes bien pesés – est présentée au client : *« Souhaitez-vous que nous la préparions ou préférez-vous le faire vous-même ? »*. La majorité des convives apprécie que le chef de rang s'en charge…
2. Les pommes « vapeur » sont joliment posées dans l'assiette de dégustation. On commence alors par détacher la tête du poisson, puis on l'ébarbe : les arêtes sont retirées sur le haut et le bas.
3. La découpe de la sole se fait en son milieu, la fourchette posée sur le dessus afin d'empêcher la peau de se déchirer. Puis, avec le couteau, on fait glisser les filets du haut et du bas sur les côtés afin de dégager l'arête centrale.
4. Attention ensuite à bien casser l'arête dorsale au niveau de la queue avant de la lever. Cette découpe exige délicatesse et dextérité. Un geste précis et rapide est nécessaire pour préserver la chaleur du plat.
5. Vérifier la présentation de l'assiette : la partie blanche au centre, les parties poêlées en haut et en bas. Quelques gouttes de citron, une cuillère de beurre fondu ? Parfaitement assaisonnée au goût du client, il ne reste plus qu'à déguster.



© DR

Depuis des années, Paul BOCUSE et ses brasseries annoncent fièrement sur leur carte :
« fromages de la Mère Richard ».

Le Saint-Marcellin et le Saint Félicien affinés par nos soins coulent à souhait dans l'assiette. Il ne faut pas oublier de goûter à la rigotte de Condrieu, au picodon, au charolais, au beaufort d'été, au saint-nectaire fermier…

La boutique a été fondée dans les années 60 aux anciennes halles des Cordeliers. « La Mère Richard », surnom que lui a donné Paul Bocuse, n'a cessé de s'investir dans sa passion des fromages avec sa fille Renée qui l'a rejointe il y a bientôt 40 ans.

Halles de Lyon – Paul Bocuse • 102, cours Lafayette - 69003 LYON • 04 78 62 30 78

SIENNEDESIGN



1.

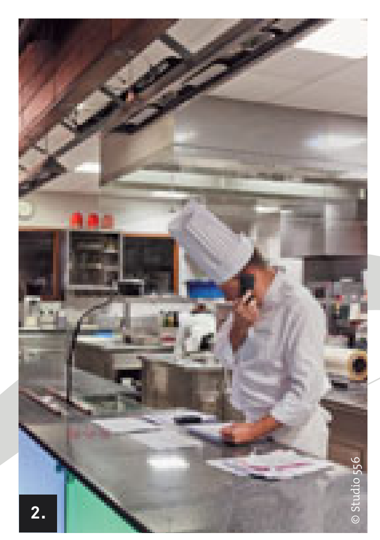
© Didier Michalet et Karen Firdmann, DMKF

EN COULISSES
LE BALLET DES METS

Charlotte Pidou

Tous les jours, sauf le dimanche, la livraison des marchandises donne le tempo des intenses journées des établissements NordSud. Rendez-vous à *L'Ouest* pour prendre la mesure de cette étape cruciale.

Sur le quai de réception des marchandises, à l'arrière de la brasserie, le va-et-vient des fournisseurs bat son plein de 8 h – voire dès 7 h pour certains – à 11 h 30. Les livreurs gravissent l'escalier dans un ballet incessant et déposent sur les chariots, les caisses de viandes, poissons, produits laitiers, les cartons de fruits et légumes nécessaires aux deux services du jour. Des produits ultra-frais sélectionnés avec exigence auprès d'artisans et de producteurs de confiance : la Maison Byzance pour le jambon Bellota, la Maison Masse pour le foie gras, Homards Acadiens pour les poissons, La Mère Richard pour les fromages ou encore Chapon Bressan pour les volailles.











1. Ce jour, le chef Cédric Boutroux et l'équipe de production sont en charge de réceptionner, contrôler et peser les denrées, avant de valider le bon de livraison. « *La journée commence ici, la qualité doit être conforme à nos exigences* », assure le chef.

2. et 3. Chaque matin, le chef effectue un inventaire des produits et appelle ses fournisseurs selon ses besoins, en fonction du menu et des suggestions. « *Je préfère fonctionner en flux tendu,* dit-il. *C'est plus facile pour gérer les stocks, et cela garantit plus de fraîcheur et moins de perte. Nous avons la chance d'avoir une activité assez régulière car nous servons de 450 à 550 couverts par jour* ». La commande de crèmerie est réalisée le soir pour le lendemain matin et celle de l'épicerie, une fois par semaine. Une vingtaine de professionnels fidèles répond aux demandes du lundi au samedi et parfois le dimanche.

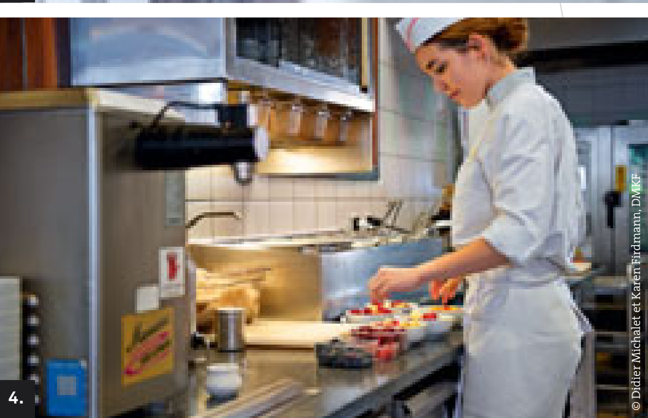
Le chef Cédric Boutroux, Laurent et Javier (1).

Les fournisseurs *Au Chapon Bressan* (4), *La Mère Richard* (5) et *La Maison Masse* (6).


1.
© Didier Michalet et Karen Firdmann, DMKF


2.
© Didier Michalet et Karen Firdmann, DMKF


3.
© Studio 556


4.
© Didier Michalet et Karen Firdmann, DMKF


5.
© Didier Michalet et Karen Firdmann, DMKF



6.
© Studio 556

1. et 2. La sonnerie retentit dans le couloir ; le fournisseur de poissons, Homards Acadiens, est arrivé. Dans ses caisses remplies de glace : un thon rouge pêché à la ligne, des rougets, de belles daurades royales… Une pêche sauvage qui gagne rapidement la chambre froide dédiée.

3. et 4. L'équipe de production entre en scène pour préparer, éplucher, tailler et laver les aliments bruts. Ici, on travaille dans une tradition toute artisanale et de manière ultra organisée. Chacun se met à son poste, pour les entrées, plats, desserts, et effectue consciencieusement les tâches qui lui sont confiées. « Une bonne mise en place et un travail en cuisine efficace augurent un service fluide ».

5. Les chefs Gérard Vignat (MOF) et Cédric Boutroux, ainsi que Paul-Maurice Morel, directeur général de NordSud Développement, discutent autour des intitulés des plats et des essais de recettes à mettre en place. Des échanges fructueux pour présenter de nouveaux plats au président Jean Fleury et maintenir l'excellence.

6. Temps fort quotidien : le briefing de 11 h 45. La brigade de salle est réunie autour de Cédric Boutroux et du manager, Thibaut Gaudin. Le chef explique le menu, les suggestions du jour et les produits à présenter aux clients. Le manager donne les priorités – un groupe ou un anniversaire –, fait le bilan de la veille, évoque les points de vigilance et vérifie la tenue du personnel. L'équipe est mobilisée pour le service.

Le fournisseur de poissons, *Homards Acadiens*. (2) – Mohamed (3) et Salomé (4) pour l'équipe de production.



Restaurant & Épicerie fine

« Bellota-Bellota® commence là où les autres jambons ibériques s'arrêtent.»

Gastronomie ibérique

Prestations Maître Cortador, cave à vins, réceptions d'exception.

Bellota-Bellota®

Restaurant & Épicerie fine

Halles de Lyon Paul Bocuse

Du mardi au samedi de 8h30 à 19h00

Le dimanche de 8h30 à 15h

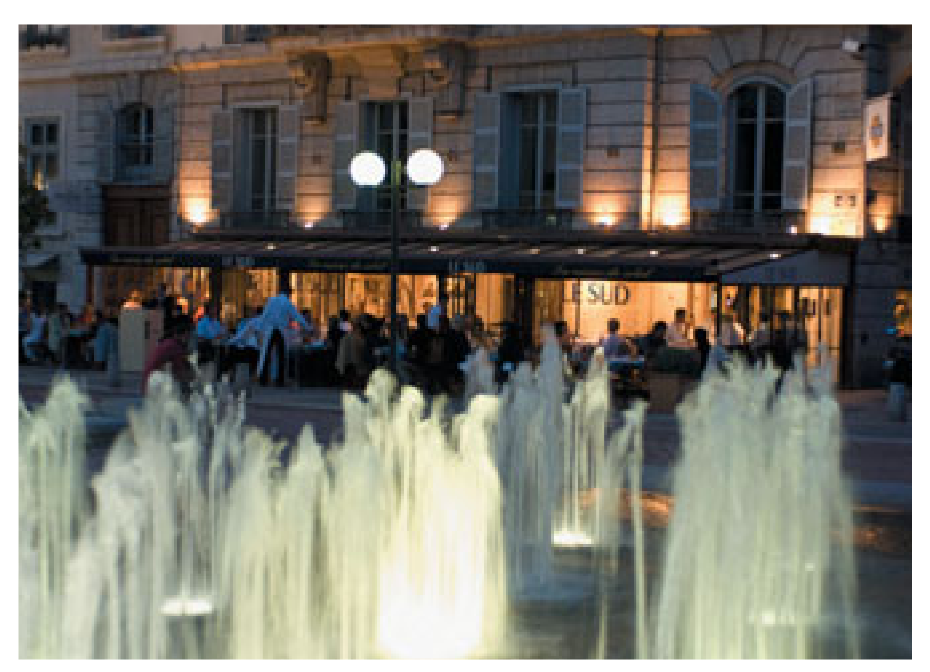
102, cours Lafayette 69003 LYON - 04.78.62.82.46 - www.bellota-bellota.com



LE SUD
LE SUD

C'est vrai… on dirait le Sud !

Vincent Feuillet • Photo Studio Bergoend





Une cuisine du soleil aux accents méditerranéens, telle est la promesse de la brasserie *Le Sud*. Ses plats ensoleillés font écho à un quartier cosmopolite, à un joyeux *melting-pot* de touristes, cultures et envies.

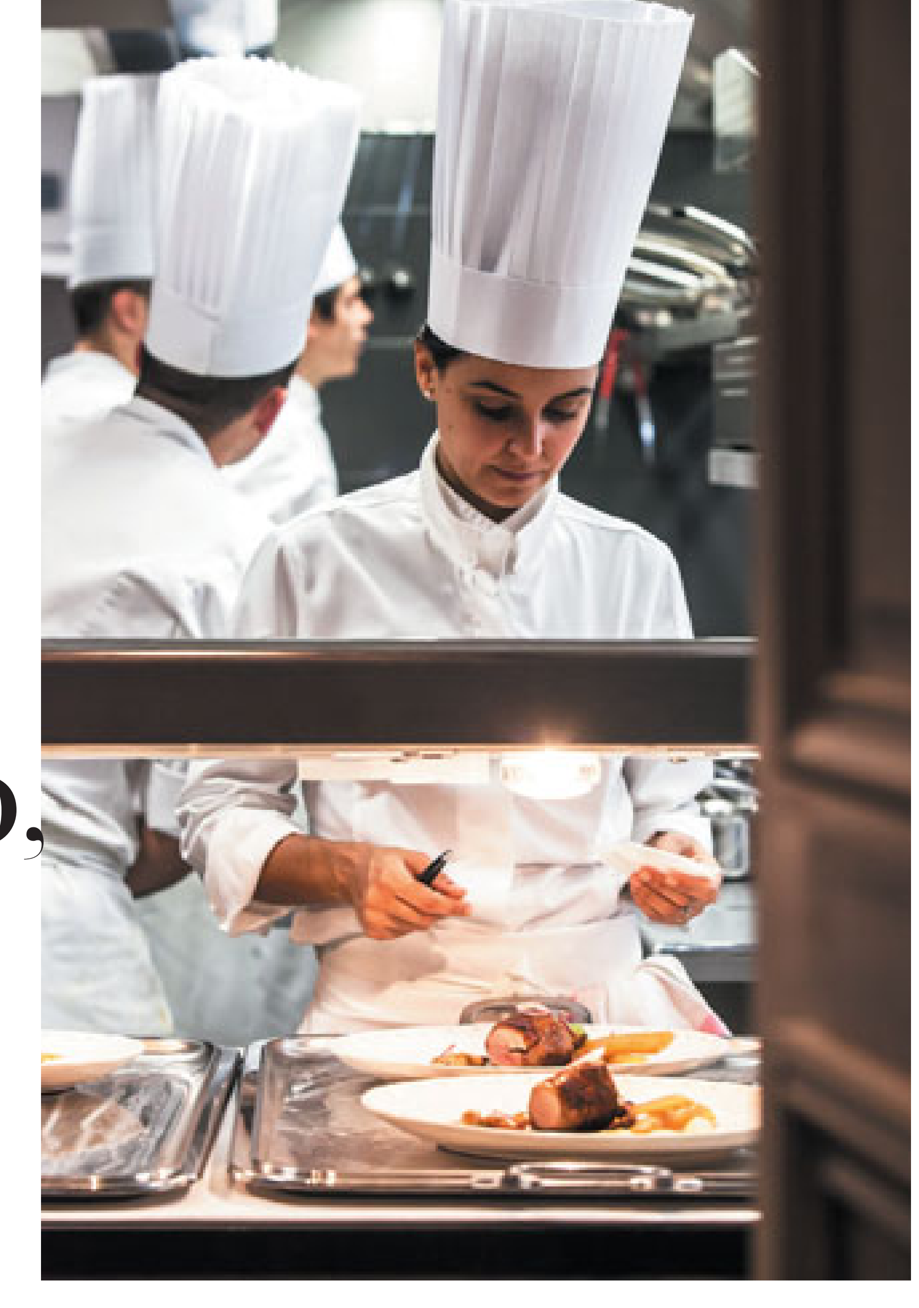
Bruschetta de thon à la niçoise, risotto aux noix de coquilles Saint-Jacques ou encore marmite de poissons en bouillabaisse, autant de noms qui évoquent le soleil, la chaleur, la dolce vita… la nouvelle carte du *Sud* invite à un festival de saveurs et de couleurs italiennes et s'apprécie dans un décor blanc-bleu d'inspiration méditerranéenne.
Orientée plein sud, la brasserie tourne le dos à la très agitée rue de la République pour s'ouvrir sur de paisibles pelouses et une relaxante fontaine appelant au farniente. Depuis sa terrasse, on aperçoit le bouquet de fleurs géantes, œuvre d'art contemporain du Coréen Choi Jeong-Hwa, puis on jette un œil sur les quais du Rhône pour se laisser transporter par les flots continus du fleuve. Un cours d'eau comme un trait d'union entre la ville et la Provence, la cuisine lyonnaise et les plats de la brasserie.
De l'autre côté, le regard s'arrête sur le clocher-tour de l'ancien hôpital de la Charité, dernier vestige de ce bâtiment détruit en 1934. Telle une porte d'entrée magistrale sur les rues feutrées de la Charité et Auguste Comte et sur le quartier d'Ainay, où se concentre une offre unique de boutiques de décoration, galeries d'art, tapissiers, créateurs de mode, de bijoux…
À quelque pas, la place Bellecour est en ébullition, prise d'assaut par des touristes curieux de découvrir ce lieu emblématique et des Lyonnais aimant à se poster sous la statue de Louis XIV. C'est à cette lointaine agitation que l'on se souvient que l'on déjeune au cœur de Lyon. Mais le charme a déjà agi ; la douce torpeur du Sud s'est propagée en nous, rassurante et bienfaisante.

It really feels like the South!

The Sud brasserie offers its patrons a sun-filled cuisine with a Mediterranean accent. Its luminous dishes are served in a venue in the heart of a cosmopolitan part of town, where a joyful melting pot of tourists, cultures and desires congregate.

Nice-style tuna bruschuetta, risotto with scallop hearts or fish pot in a bouillabaisse… These dishes all evoke the sun, hot weather and la dolce vita. The new menu of Le Sud invites you to a festival of Italian flavors and colors in a blue and white setting inspired by the Mediterranean.
Facing due South, the brasserie turns its back to the very busy rue de la République, opening onto pleasant lawns and a refreshing fountain which invites diners to pass the time away. From its terrace, patrons can appreciate the giant flower sculpture by the contemporary Korean artist Choi Jeong-Hwa.
It is a magnificent gateway to the pristine streets of the Charité quarter and the rue Auguste Comte, as well as the Ainay district, where travellers can discover a wide array of design boutiques, art galleries, furniture makers, fashion houses and jewelers.





Un peu, beaucoup, de fruit de la passion

Charlotte Pidou • Photo Matthieu Cellard

Il ne pousse pas sous nos latitudes, trop fraîches à son goût, mais le fruit de la passion assaisonne volontiers les plats des établissements NordSud. Il apporte son parfum acidulé et son pep's.

Étonnant d'aspect, de texture et de saveur, le fruit de la passion ou *maracudja* en créole, nous vient du Brésil, du Mexique, de la Réunion et des pays chauds. C'est le fruit de la grenadille, plante grimpante de la famille des passiflores. Cette baie pourpre contient une pulpe jaune-orange juteuse et parfumée, truffée de graines noires.

Les restaurants et brasseries NordSud font confiance à leur fournisseur de fruits et légumes, Jacky Fressenon, pour leur livrer de beaux fruits ronds, assez fermes mais à la peau ridée, signe de maturité. *« Avec son acidité et son goût particulier, le secret, comme souvent, est de bien le doser »*, précise le chef Éric Pansu (M.O.F.). Pas du genre à être croqué, ce produit s'exprime pleinement dans des préparations. Il rehausse à merveille d'une pointe tropicale, les sauces, sirops ou crèmes pâtissières. *« Nous l'utilisons, par exemple, dans une salade de fruits exotiques. Ses grains sont marinés dans un sirop afin de libérer leur saveur. Puis des morceaux de mangue, ananas, papaye et de la pulpe de fruit de la passion sont imprégnés de sirop… La salade, enfin, est servie avec un sorbet fruit de la passion »*. Ce dessert rafraîchissant est notamment proposé, l'hiver, chez Marguerite Restaurant, qui l'associe également avec des plats salés : *« Car il se marie très bien avec les viandes acceptant le sucré, comme le canard ou les gibiers »*. Toute l'année, de nouvelles alliances culinaires sont testées pour incorporer la note acidulée de ce fruit atypique.



Découvrez le secret
des plus belles matières chocolat

© Jérôme Bryon / Les Gens de l'Atelier

La Cité du Chocolat, un lieu multi-sensoriel et ludique de découverte du chocolat

En créant la Cité du Chocolat, Valrhona met son expertise et sa connaissance du chocolat d'exception à la disposition de chacun, quel que soit son niveau, de façon ludique, pédagogique et gourmande. Dans un lieu unique au monde, la Cité du Chocolat Valrhona est l'occasion, pour le grand public comme pour les professionnels, d'explorer, de déguster, d'apprendre ou d'emporter les secrets de Valrhona, fournisseur de matières d'exception.



La Cité du Chocolat Valrhona - 12, avenue du Président Roosevelt - 26600 Tain-L'Hermitage - Tél. : 33 (0)4 75 09 27 27
Horaires d'ouverture : Lundi - samedi : 9h - 19h - Dimanche : 10h - 18h
cité@valrhona.fr - www.citeduchocolat.com/fr - www.valrhona.com




@CitéduChocolat



Partie de **gaufres**

Nancy Furer

Si les Liégois ont inventé la gaufre, la brasserie *Le Nord* l'a déclinée en version domino. Une gaufre miniature pour les petites envies sucrées de fin de repas, pensez-vous ! Pas du tout, la gaufre, c'est tout ou rien… et c'est tellement bon !

Il y a d'abord la gaufre de Liège, de forme irrégulière, qui se déguste bien chaude et réchauffe les corps en hiver. Sa pâte est légère, parfumée de vanille et caraméliséegrâce à de petits morceaux de sucre ayant fondu à la cuisson. Elle aurait été inventée au XVII[e] siècle par le cuisinier du prince de Liège. Celui-ci a l'idée de cuire une pâte briochée dans un gaufrier avec du sucre perlé mélangé à la préparation. Le parfum de vanille qui se révèle lors de la cuisson emballe le Prince. Une tradition culinaire est née.
Il y a aussi les gaufres de notre enfance, croquées entre deux manèges et attractions à grands frissons. Elles remonteraient au Moyen-Âge. À l'époque, la confrérie des oubliyeurs (oublieurs, oublayeurs ou oubloiers) créée par le bon roi Saint-Louis fabriquait un biscuit cuit entre deux fers dérivé des hosties. Elle les vendait dans les rues en semaine et sur le parvis des églises le dimanche. Lorsqu'un forgeron invente un moule particulier, dont les plaques étaient alvéolées de sorte à faire ressembler ces « oublies » à des rayons de miel, on les rebaptise « gafrum » puis gaufre.
Il y a surtout les gaufres des brasseries et restaurants NordSud, institutionnalisées par Paul Bocuse au *Nord*, en 1994. Mœlleuses et fondantes à souhait car cuites juste avant d'être servies. Les secrets bien gardés que l'on consent à vous confier, c'est qu'une touche de bière est incorporée à la pâte et que la recette reste celle soufflée à Monsieur Paul par sa grand-mère. *« C'est un phénomène aujourd'hui, l'un de nos desserts phare,* s'enthousiasme le chef Éric Pansu (MOF). *Les clients le réclame et se sont attachés à la version dégustation : la gaufre domino imaginée par Jean Fleury. Une gaufre découpée en une dizaine de doubles carrés à manger avec les doigts »*. Des carrés si mignons et délicats accompagnés de cette chantilly que seuls les établissements Bocuse réussissent de la sorte et d'un fin nappage de chocolat Valrhona. Le croquant, lui, résulte d'une pointe de sucre glace caramélisé à la salamandre.
Tabata Bonardi, de *Marguerite Restaurant*, s'autorise depuis peu une variation servie avec des fruits de saison et un sorbet. La touche féminine qu'il restait à imposer.

À déguster sans modération dans tous les établissements NordSud.

PARCE QUE CHAQUE PERSONNE A SON IDENTITÉ...
ET CHAQUE IDENTITÉ SON STYLE...

IDÉESTYLES

be trendy

www.ideestyles.fr







DYLA

RUSH

Lady 2

NYKITA



RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE SITE
ET ÉGALEMENT DANS NOS BOUTIQUES

ÉCULLY (Centre Commercial Écully Grand Ouest)

DYLA LADY2 PAP féminin
Parajumpers, Gérard Darel, High, Michael Kors, Pierre Balmain, Pinko, Lui Jo, Closed, Barbara Bui, FreeLance...

DYLABAG Maroquinerie
Longchamp, Lancel, MacDouglas, Samsonite

RUSH Weekend PAP masculin
Napapijri, Strellson, Aeronautica Militare, Colmar, Parajumpers, Belstaff, Closed, Philippe Model

DARDILLY (Centre Commercial Auchan Porte de Lyon)

NYKITA PAP féminin
High, Iro, Patrizia Pepe, Parajumper's, FreeLance, Hotel Particulier...

RUSH PAP masculin
BOSS, Hugo, Bikkembergs, Napapijri, Parajumper's, Belstaff, Strellson, Diesel.....

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (939 rue national)

NAPAPIJRI
Pap Féminin, Masculin, Maroquinerie, Accessoires

SIENNEDESIGN



5 & 6 OCTOBRE
26 & 27 OCTOBRE
16 & 17 NOVEMBRE

Dînez avec des cuisinières

Tout nouveau concept, *Les Gourmandises de Fond Rose* remettent les dîners-conférences au goût du jour en conviant des femmes et des hommes animés par l'envie de transmettre et de partager. Dans un salon feutré du restaurant *Fond Rose*, autour d'un repas composé par le chef Olivier Bourrat, 3 femmes, auteurs de livres culinaires, égayent la saison : Jacotte Brazier, marraine de l'événement, raconte les secrets de la Mère Brazier, Danièle Mazet-Delpeuch présente ses carnets de cuisine du Périgord à l'Élysée et la cuisinière Sonia Ezgulian parle de la route des épices. Après le café, un temps de dédicace des ouvrages est prévu.

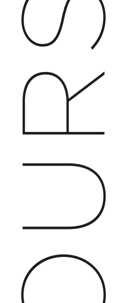
Fond Rose
25, chemin de Fond-Rose • Caluire-et-Cuire
Réservation obligatoire au 04 37 64 64 69, service commercial
48 euros / pers. (entrée, plat, dessert, boissons et café).

27 ET 28 JANVIER 2015

La grande finale !

Concours très attendu par le monde de la gastronomie, le Bocuse d'Or est l'un des temps forts de l'édition 2015 du Sirha (du 24 au 28 janvier). 24 candidats du monde entier et leur équipe, qualifiés au cours de 60 sélections nationales et 3 continentales, se retrouvent dans les box de cuisine tant convoités d'Eurexpo pour 5 h 35 d'épreuves. La renommée de ce concours de haut vol ne cesse de prendre de l'ampleur, tant au niveau médiatique qu'auprès du public. C'est en 1985 que Paul Bocuse et le directeur du parc des expositions ont eu l'idée de créer cet événement se déroulant en face du public, avec un jury de grands noms qui déguste et note en direct. La première édition de 1987 a d'emblée été un succès. Cette année, c'est Nicolas Davouze, sous-chef du château Saint-Martin à Vence, qui représente la France. De belles performances culinaires en perspective ; bonne chance aux jeunes talents !

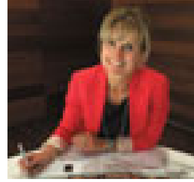
www.bocusedor.com



NORDSUD LE MAGAZINE
1, quai du Commerce
69009 Lyon

Directeur de la publication
Paul-Maurice Morel

Éditrice
Éloïse Girault



Rédactrice en chef
Laurence Prost,
attachée de direction générale

Rédaction
NF2 Presse
Tél. 04 72 98 07 90

Publicité
NordSud Développement
Tél. 04 37 64 64 67

Traduction
Michel Celemenski (W5 Editorial)

Production photos
Éric Bergoend, Matthieu Cellard, Didier Michalet et Karen Firdmann DMKF, Gaudin-Ramet, Jeff Nalin, Sébastien Sassoulas, Sabine Serrad, Studio 556

Direction artistique
Conception / Réalisation
Sienne Design
56, av. Jean-Jaurès
69200 Vénissieux
Tél. 04 72 90 87 87
Fax. 04 72 90 87 92
www.siennedesign.com

Impression
Imprimerie Chirat
42540 Saint-Just-la-Pendue

Le papier Hannoart Silk a reçu l'homologation du FSC (Forest Stewarship Council). Le bois utilisé pour fabriquer ce papier est issu de forêts gérées de manière durable et équitable.

NORDSUD LE MAGAZINE
est un magazine semestriel édité par les Éditions Rosely (EGOLAREVUE)



www.nordsudbrasseries.com



LE NORD
18, rue Neuve - 69002 Lyon
Tél. 04 72 10 69 69



LE SUD
11, place Antonin-Poncet - 69002 Lyon
Tél. 04 72 77 80 00



L'EST
14, place Jules-Ferry - 69006 Lyon
Tél. 04 37 24 25 26



L'OUEST
1, quai du Commerce - 69009 Lyon
Tél. 04 37 64 64 64



FOND ROSE
25, chemin de Fond Rose - 69300 Caluire
Tél. 04 78 29 34 61



MARGUERITE RESTAURANT
57, av. des Frères Lumière - 69008 Lyon
Tél. 04 37 90 03 00



CAFES FOLLIET SA - 683, rue de Chantabord - CS 70425 - 73004 CHAMBERY Cedex
Tél : 04 79 62 24 37 - Fax : 04 79 62 85 52 - E-mail : contacteznous@cafes-folliet.com - www.cafes-folliet.com

Découvrez
la gamme prestige 75cl
Source naturelle de développement



S.A.E.M.E., Evian-les-Bains RCS 797 080 850 Thonon. Agence Tempo !